notice_MF260 14/03/07 15:23 Page 1

White Brown
ELECTROMENAGER

Four combiné vapeur 26 L
Combination oven/steamer 26 L

MF 260 - Slim Cooking

MODE D'EMPLOI
USER MANUAL

WEB

WHITE & BROWN *vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance.*
Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité.
Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.

CONSIGNES DE SECURITE

A l'occasion de toute utilisation d'appareil électrique,
des précautions de base sont à respecter.
Lire attentivement cette notice avant la première utilisation.

- Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celui de votre installation électrique. Si ce n'est pas le cas, adressez-vous au revendeur et ne branchez pas l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne jamais laisser à la portée des enfants ou de personnes irresponsables et ne pas les laisser utiliser l'appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il doit être utilisé selon les instructions du manuel. Ne jamais l'employer pour d'autres usages.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Respecter les instructions pour le nettoyage.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur. Cet appareil doit être utilisé dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne jamais utiliser l'appareil sur ou près de surfaces chaudes.
- Ne jamais déplacer ou débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou d'effectuer le remplacement d'un élément.
- Ne pas introduire d'objets métalliques pointus, ni vos doigts dans l'appareil.
- La longueur du cordon de cet appareil a été calculée pour réduire les risques d'accidents. Si il est trop court, utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre sur la surface de travail et prendre toutes les précautions utiles pour qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dedans ou la tirer accidentellement.
- Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil sont endommagés.
- Le cordon d'alimentation ne doit en aucun cas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Si le cordon chauffe anormalement, contacter un réparateur agréé.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

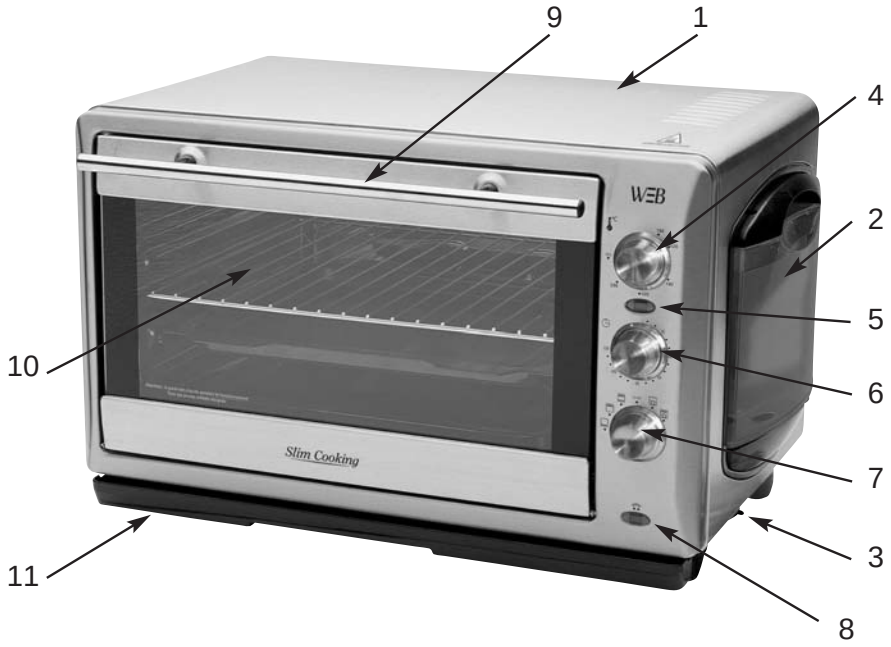
Précautions spécifiques :

- Pendant le fonctionnement et jusqu'au complet refroidissement de l'appareil, la carrosserie du four ainsi que la porte deviennent extrêmement chaudes. Ne jamais toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil, le placer dans un endroit dégagé, de façon à ce que l'air puisse circuler tout autour, notamment au dessus et derrière. Le tenir éloigné du mur. Veiller à ce qu'aucun objet ne soit posé dessus.
- Au cours de son fonctionnement, l'appareil ne doit pas être mis en contact avec des matériaux inflammables, par exemple des rideaux, tissus, etc…
- Ne pas utiliser sur une surface craignant la chaleur ni à proximité d'une plaque de cuisson électrique ou à gaz.
- Débrancher l 'appareil lorsqu'il n'est pas en fonctionnement ou pour le nettoyer. Toujours veiller à ce que l'appareil soit en position «arrêt» avant de le débrancher.
- Prendre toutes les précautions nécessaires pour sortir les accessoires du four lorsqu'ils sont chauds.
- A l'ouverture du four, de la vapeur peut se dégager et de la condensation se produire. Prendre toutes les précautions utiles pour éviter les brûlures.
- Ne placer aucun accessoire directement sur la plaque de diffusion de vapeur ou sur les résistances du bas.
- Ne jamais placer de papier, carton, plastique ou matière similaire dans le four.
- Ne jamais tapisser quelque partie que ce soit du four avec du papier aluminium. Ceci pourrait provoquer une surchauffe et endommager l'appareil.

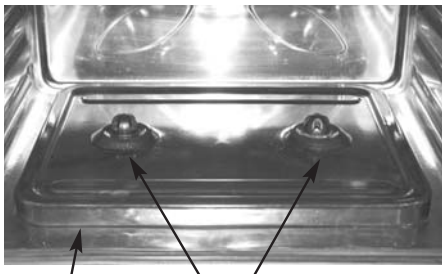
LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.
CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

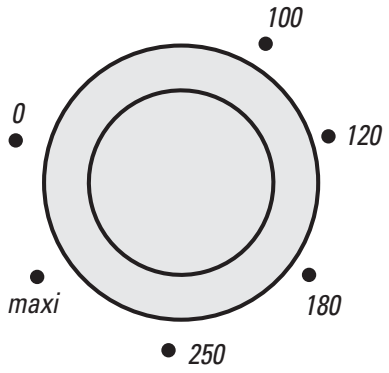
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Carrosserie
2. Réservoir d'eau
3. Poussoir de vidange
4. Thermostat
5. Témoin lumineux de fonctionnement
6. Minuterie
7. Sélecteur de mode
8. Témoin lumineux fonction vapeur
9. Poignée
10. Porte
11. Gouttière
12. Plaque de diffusion de vapeur
13. Buses vapeur
14. Bouchon du réservoir d'eau

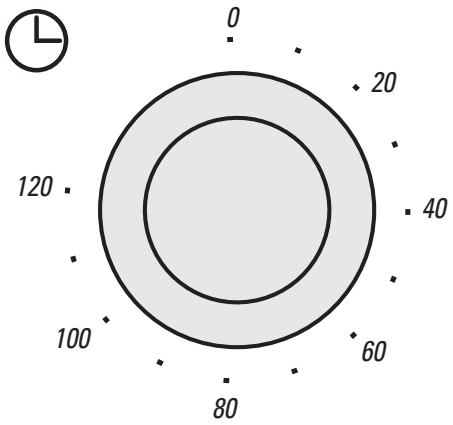


Intérieur de la cavité :

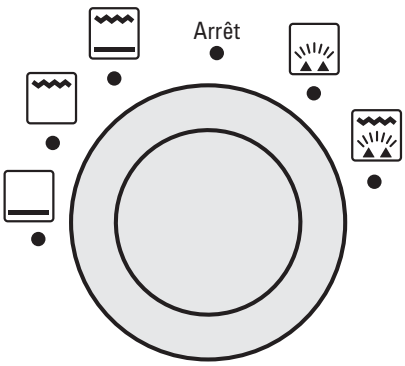




4- THERMOSTAT
Sélection de la température



6- MINUTERIE
Sélection de la durée de cuisson



7- SÉLECTEUR DE MODE
Sélection du mode de cuisson

MISE EN SERVICE

- Déballer soigneusement l'appareil. L'installer sur une surface plane et stable, en respectant les précautions décrites ci-dessus.
- Nettoyer le four et les accessoires (voir paragraphe nettoyage).
- Retirer les accessoires du four. Refermer la porte.
- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant en respectant les consignes de sécurité.

Note : A la première mise en service, un dégagement de fumée et une odeur « de chaud » peuvent se produire. Ceci est du aux produits employés pour la protection des résistances. Cette réaction est parfaitement normale et ne persiste pas.

5 MODES DE CUISSON

Le sélecteur de mode (7) vous permet de sélectionner l'un des 5 modes de cuisson possibles :

FONCTION SOLE SEULE

- Seule la résistance du bas fonctionne (sole).
- Cette fonction sert à la cuisson les aliments qui nécessitent une cuisson douce et sans grillage ainsi qu'au réchauffage. Elle est couramment utilisée pour la cuisson des plats en sauce, plats cuisinés, purées, fruits au four, gâteaux, etc…
- Attention, un réchauffage trop long risque de dessécher les aliments : dans ce cas, préférer un réchauffage en mode vapeur.
- La fonction sole seule est également très pratique lorsque, en mode gril ou en mode convection, l'aliment à cuire a trop grillé sur le dessus mais n'est pas encore totalement cuit. Dans ce cas, on peut achever la cuisson en mode sole seule pour éviter de brûler la préparation.
- Cette fonction s'utilise avec la grille seule, placée sur le gradin du bas ou du milieu.
- La température est ajustable à l'aide du thermostat (4).
- Le temps de cuisson est réglable à l'aide de la minuterie (6).

FONCTION GRIL

- Seule la résistance du haut fonctionne (voûte).
- Le gril s'utilise pour gratiner des plats nappés de fromage râpé ou de chapelure, ou pour dorer des viandes ou des poissons. Pour le grillage de viandes ou poissons, penser à retourner l'aliment à mi-cuisson.
- Il s'utilise avec les aliments placés sur la grille (dans un plat ou à même la grille), elle-même placée sur le gradin supérieur. La lèchefrite peut-être placée sur le gradin inférieur, pour recueillir les jus de cuisson ou les graisses.
- La température est ajustable à l'aide du thermostat (4).
- Le temps de cuisson est réglable à l'aide de la minuterie (6).

FONCTION CONVECTION

- Les résistances du haut et du bas (voûte et sole) fonctionnent simultanément.
- Ce programme est le plus couramment utilisé pour la cuisson de tous les plats tels que légumes, viandes, poissons, tartes, quiches, gâteaux, etc… Il peut également servir à griller du pain ou des viennoiseries.
- Il s'utilise avec la grille seule, placée sur le gradin du bas ou du milieu.
- La température est ajustable à l'aide du thermostat (4).
- Le temps de cuisson est réglable à l'aide de la minuterie (6).

FONCTION VAPEUR SEULE

- La vapeur produite dans la partie inférieure du four est diffusée dans toute la cavité par les buses de sortie de vapeur.
- Dans ce mode, le four fonctionne exactement comme un cuiseur vapeur électrique. Il sert à cuire tous types d'aliments de façon saine et savoureuse, en exaltant les qualités gustatives et en préservant les propriétés nutritives. Tous les poissons, viandes, fruits, légumes et féculents peuvent être cuits à la vapeur.
- Ce mode est également conseillé pour le réchauffage et le maintien au chaud.
- Il s'utilise avec la grille seule, placée sur le gradin du bas ou du milieu. La lèchefrite peut éventuellement être placée sur le gradin du bas pour recueillir les jus de cuisson des aliments très juteux. Attention, ne pas obstruer les buses de sortie de vapeur (13).
- La température n'est pas ajustable.
- Le temps de cuisson est réglable à l'aide de la minuterie (6).

FONCTION VAPEUR COMBINÉE

- La vapeur produite dans la partie inférieure du four est diffusée dans toute la cavité par les buses de sortie de vapeur. Simultanément, la résistance du haut (voûte) est active.
- Ce mode combine le fonctionnement en mode vapeur avec le gril. Il permet de cuire à cœur les aliments avec toutes les propriétés de la cuisson vapeur, tout en grillant légèrement le dessus, pour un résultat doré ou croustillant. Il est recommandé pour la cuisson des plats cuisinés à la vapeur, dont la finition ne doit pas être trop humide.
- Il s'utilise avec la grille seule, placée sur le gradin du bas ou du milieu. La lèchefrite peut éventuellement être placée sur le gradin du bas pour recueillir les jus de cuisson des aliments très juteux. Attention, ne pas obstruer les buses de sortie de vapeur (13).
- La température du gril est ajustable à l'aide du thermostat (4).
- Le temps de cuisson est réglable à l'aide de la minuterie (6).

UTILISATION

Note : la montée en température du four étant très rapide, il est inutile de prévoir un préchauffage, sauf pour l 'exécution de recettes délicates, type soufflés ou dans le cas de temps de cuisson très courts.

1 - UTILISATION EN MODE CUISSON

- Brancher l'appareil.
- Placer les aliments à cuire dans le four.
- Sélectionner la fonction choisie à l'aide du sélecteur de mode (7).
- Ajuster la température désirée à l'aide du thermostat (4).
- Définir le temps de cuisson en réglant la minuterie (6).
- Le décompte du temps commence, le témoin lumineux de fonctionnement s'allume et l'appareil se met en chauffe.
- En fin de cuisson, lorsque le temps prédéfini est écoulé, l'appareil se coupe automatiquement.
- Pour interrompre le fonctionnement avant la fin du temps prédéfini, placer le sélecteur de mode (7) en position « arrêt ».

Conseils pour rôtir et gratiner :

Un léger dégagement de fumée fait partie du processus qui permet de rôtir un aliment. Cependant, on peut réduire les émissions de fumée en suivant les quelques conseils suivants.

- Ne pas couvrir la grille avec du papier aluminium. Ceci provoque fumées et éclaboussures en empêchant les graisses de s'écouler. Cela nuit également à une bonne circulation de l'air dans le four.
- Placer un récipient rempli d'eau dans le four. Ceci permet de réduire les émissions de fumées.
- Pour de meilleurs résultats, décongeler la viande avant de la cuire.
- Dégraisser au maximum les aliments à cuire.
- Si des éclaboussures de graisse se produisent pendant la cuisson, réduire la température.
- Nettoyer soigneusement le four et les accessoires après chaque usage à l'aide d'une éponge non abrasive et d'eau chaude ou avec l'aide de la fonction vapeur.

2 – UTILISATION EN MODE VAPEUR ET VAPEUR COMBINÉE

a- Remplissage préalable du réservoir d'eau

- Retirer le réservoir d'eau (2) de son logement en le tirant à l'aide de la poignée.
- Dévisser le bouchon du réservoir (14). Remplir le réservoir sous le robinet. On peut remplir complètement le réservoir sans risque de fuite, ou le remplir à moitié si le temps de

cuisson prévu est court. Revisser le bouchon du réservoir (14).
- Repositionner le réservoir rempli dans son logement, en glissant d'abord le bas du réservoir à sa place. Lorsque le réservoir est bien positionné, 200 ml d'eau s'écoulent dans le réservoir interne du four.

b- Cuisson

- Brancher l'appareil.
- Placer les aliments à cuire dans le four.
- Sélectionner la fonction vapeur ou vapeur combinée à l'aide du sélecteur de mode (7).
- Ajuster la température désirée à l'aide du thermostat (4). La température définie sera celle du gril. En mode vapeur seule, le réglage de la température est inactif.
- Définir le temps de cuisson en réglant la minuterie (6).
- Le décompte du temps commence, le témoin lumineux de fonctionnement s'allume et l'appareil se met en chauffe. La vapeur commence à se diffuser en quelques minutes.
- En fin de cuisson, lorsque le temps prédéfini est écoulé, l'appareil se coupe automatiquement.
- Pour interrompre le fonctionnement avant la fin du temps prédéfini, placer le sélecteur de mode (7) en position « arrêt ».

c- En fin de cuisson vapeur

Ne jamais laisser d'eau stagner dans le four.

Consignes à respecter impérativement pour le bon entretien et la longévité de votre four :
- Après la cuisson, débrancher le four.
- Vider le réservoir d'eau.
- Placer un récipient plat et creux sous le poussoir de vidange (3). Pousser la languette vers le haut et la bloquer dans l'encoche prévue à cet effet. Laisser s'écouler l'eau contenue dans le réservoir interne du four pour le vider.
- Retirer la gouttière (11), la vider et la nettoyer.
- Rebrancher le four et le faire fonctionner 10 minutes en mode convection à 180°C pour bien sécher la cavité.

Régulièrement, ou si une quantité de liquide importante s'est déversée au fond du four, pratiquer un entretien complet du système vapeur :
- Laisser le four refroidir.
- Après complet refroidissement, débrancher le four.
- Dévisser les deux buses de diffusion de vapeur (13) et retirer la plaque de diffusion de vapeur (12). Nettoyer ces éléments à la main ou au lave-vaisselle. Les sécher soigneusement.
- Nettoyer et sécher également l'intérieur du four en veillant à ne pas endommager la résistance.
- Remonter la plaque de diffusion de vapeur et la fixer en revissant les deux buses de diffusion de vapeur.

d- Remplissage en cours de cuisson

La capacité du réservoir d'eau permet une autonomie de cuisson amplement suffisante. Si toutefois le réservoir était vide en cours de cuisson, il est possible de le recharger sans interrompre le fonctionnement de l'appareil.
- Procéder comme décrit ci-dessus au paragraphe « remplissage préalable du réservoir d'eau ».
- Attention : pendant le fonctionnement, le réservoir d'eau devient chaud. Prendre les précautions utiles pour éviter tout risque de brûlure.

Conseils pour cuire à la vapeur

- Les temps de cuisson à la vapeur sont généralement les mêmes que la cuisson à l'eau bouillante.
- Les légumes surgelés et frais ont à peu près le même temps de cuisson.
- Veiller à bien répartir les aliments dans la lèchefrite ou sur la grille. Séparer les aliments surgelés pour qu'ils ne forment pas de blocs.
- Goûter les aliments après cuisson et assaisonner seulement après : les saveurs sont exaltées grâce à la cuisson vapeur, ce qui permet d'éviter un assaisonnement excessif.
- Pour cuire du riz, des fruits et des légumes secs à la vapeur : les verser dans un plat creux et ajouter un volume d'eau pour un volume d'aliment.
- Pour la cuisson des pâtes, respecter les temps de cuisson indiqués sur l'emballage. Les pâtes doivent être largement recouvertes d'eau.

Pour obtenir les meilleurs résultats de votre four

• Ne pas surcharger le four.
• Dans la mesure du possible, bien placer les aliments au centre de l'appareil.
• Ne pas ouvrir la porte trop fréquemment pendant la cuisson pour éviter les déperditions de chaleur.
• Bien surveiller la cuisson lorsque vous expérimentez de nouvelles recettes.

NETTOYAGE

Cet appareil a été conçu pour vous apporter un maximum de sécurité. Cependant, il est important de le maintenir parfaitement propre, débarrassé de toutes graisses ou particules de nourriture.

Votre appareil étant pourvu d'une fonction vapeur, il est conseillé de l'utiliser pour le nettoyage de la cavité : en effet, la vapeur dissout les graisses et décolle les particules collées aux parois de la cavité, rendant l'opération de nettoyage simple, rapide et efficace :
- Faire fonctionner l'appareil pendant 10 minutes en mode vapeur seule.
- Arrêter l'appareil et le débrancher.
- Essuyer les parois intérieures à l'aide d'une éponge : toutes les saletés se décollent sans frotter.
- Vider le réservoir d'eau et vidanger le réservoir interne (opérations décrites ci-dessus au paragraphe « En fin de cuisson vapeur »).
- Bien essuyer et sécher les parois à l'aide d'un chiffon ou faire fonctionner 10 minutes en mode convection pour bien sécher la cavité.

- Tous les accessoires peuvent être nettoyés de façon classique à la main ou au lave-vaisselle.
- Pour nettoyer les parois extérieures, utiliser un chiffon ou une éponge humide. En cas de tâche résistante, employer une solution lavante non-abrasive ou du produit de nettoyage pour vitres. Rincer et essuyer avec un chiffon sec. Ne jamais employer de tampons métalliques qui pourraient abîmer la surface du four.

Attention : ne jamais laisser d'eau stagner dans le four. Après toute utilisation en mode vapeur ou vapeur combinée, le four doit être vidangé et séché (voir paragraphe « En fin de cuisson vapeur »). De même, les buses de diffusion de vapeur et la plaque de diffusion de vapeur doivent être nettoyés régulièrement.

DÉTARTRAGE

Il est nécessaire de détartrer l'appareil en moyenne une fois tous les deux mois.

- Réaliser une solution de 250 ml composée à 50% d'eau et à 50% de vinaigre blanc.
- Remplir le réservoir d'eau avec cette solution.
- Faire fonctionner le four en mode vapeur seule jusqu'à épuisement de la solution.
- Remplir le réservoir d'eau claire.
- Faire fonctionner à nouveau le four en mode vapeur pour rincer le circuit.
- Une fois l'eau épuisée, éponger l'intérieur du four et sécher soigneusement.

TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON

Attention, les temps de cuisson indiqués ci-dessous sont INDICATIFS.
Le résultat peut varier en fonction de la quantité d'ingrédients, de leur qualité et des goûts de chacun. Il vous appartient de les adapter en fonction de vos recettes et de vos préférences. En règle générale, toujours bien surveiller la cuisson des aliments et vérifier le résultat en fin de cuisson.

Mode de cuisson	Aliment	Temps de cuisson	Thermostat
Sole seule	Poisson au vin blanc	25 min	240 °C
	Truite à la crème	25 min	250 °C
	Cake	50 min	180 °C
	Brioche	35 min	175 °C
	Fond de tarte	20 min	180 °C
Gril	Côte de boeuf	10 + 10 min	260 °C
	Côtelettes	10 + 10 min	260 °C
	Poisson entier grillé	10 + 10 min	200 °C
	Gratin de légumes	30 min	200 °C
	Poivrons (à peler)	10 + 10 min	240 °C
	Tomates provençales	15 min	180 °C
Convection	Tomates farcies	30 min	180 °C
	Quiche lorraine	30 min	180 °C
	Tarte aux poireaux	25 min	180 °C
	Soufflé au fromage	25 min	210 °C
	Pizza surgelée	20 min	240 °C
	Pizza fraîche	18 à 25 min	240 °C
	Gratin de poisson	60 min	220 °C
	Gratin Dauphinois	70 min	160 °C
	Poulet entier (1,2 kg)	75 min	220 °C
	Rôti de porc (800 g)	90 min	180 °C
	Epaule d'agneau (800 g)	60 min	220 °C
	Tarte aux pommes	30 min	240 °C
	Clafoutis	40 min	200 °C
	Gâteau marbré	40 min	170 °C
	Brownies	15 min	180 °C
	Cookies	10 min	240 °C
	Crumble	30 min	210 °C

Mode de cuisson	Aliment	Temps de cuisson	Thermostat
Vapeur	Artichauts entiers	50 à 55 min	
	Asperges (400 g)	15 à 20 min	
	Chou-fleur (bouquets)	20 min	
	Haricots verts	20 min	
	Brocolis	15 à 20 min	
	Petits pois	15 min	
	Carottes (rondelles)	20 min	
	Pommes de terre épluchées	25 min	
	Choux de Bruxelles	20 min	
	Filet de poisson	10 à 12 min	
	Darnes de poisson	15 min	
	Moules	12 à 15 min	
	Coquilles St Jacques	10 min	
	Gâteau de riz	70 min	
	Blancs de poulet	15 à 20 min	
	Saucisses Francfort	15 min	
	Veau noix (600 g)	30 min	
Vapeur + gril	Légumes farcis	30 min	180°C
	Pavé de poisson	15 min	180 °C
	Epaule d'agneau	45 min	200 °C
	Râbles de lapin	45 min	180 °C
	Cuisses de poulet	40 min	180 °C
	Côtelettes de porc	10 à 15 min	200 °C
	Côtelettes d'agneau	15 à 20 min	180 °C
	Œufs en ramequins	5 min	180 °C
	Gâteaux	25 à 30 min	180 °C
	Flans	25 min	150 °C

NOTES :

*Congratulations for having chosen this **WHITE & BROWN** product, and thank you for trusting us. For your comfort and safety, your appliance has been checked at every step of manufacturing and has successfully gone through all our tests of quality.*
***WHITE & BROWN** creates original products to please you, as far as design and easiness to use are concerned in order to give you complete satisfaction.*

CAUTION

When using any electrical appliance, certain basic precautions must be taken.
Please read these instructions carefully before using the appliance for the first time.

- Check that the voltage indicated on the information panel on the appliance corresponds to that of your electrical installation. If this is not the case, contact the dealer and do not plug in the appliance.
- Never leave the appliance unattended when it is in operation.
- Never leave within reach of children or irresponsible persons and do not allow them to use the appliance.
- This appliance is intended for domestic use. It must be used in accordance with the instructions in the manual. Never use it for other purposes.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid. Comply with the instructions for cleaning.
- Never use the appliance outdoors. This appliance must be used in a dry place.
- Do not use the appliance with wet or damp hands.
- Never use the appliance on or near hot surfaces.
- Never move or unplug the appliance by pulling on the power supply lead.
- Unplug the appliance before cleaning it or replacing a component.
- Do not place sharp metal objects or your fingers in the appliance.
- The length of the lead of this appliance has been calculated to reduce the risk of accidents. If it is too short, use an extension lead, being careful not to let it hang over the work surface and take all necessary precautions to ensure that it cannot be tripped over or pulled accidentally.
- Check the condition of the power supply lead regularly. Never use the appliance if the power supply lead, the plug or the appliance are damaged.
- The power supply lead must in no circumstances come into contact with the hot parts of the appliance. If the lead becomes abnormally hot, contact an approved repair service.
- Never repair the appliance yourself. The guarantee would then no longer be applicable. Like any electrical appliance, it must be repaired by a qualified person. Similarly, replacing the power supply lead constitutes a significant safety hazard and it is necessary to contact an approved repair service.

Specific precautions:

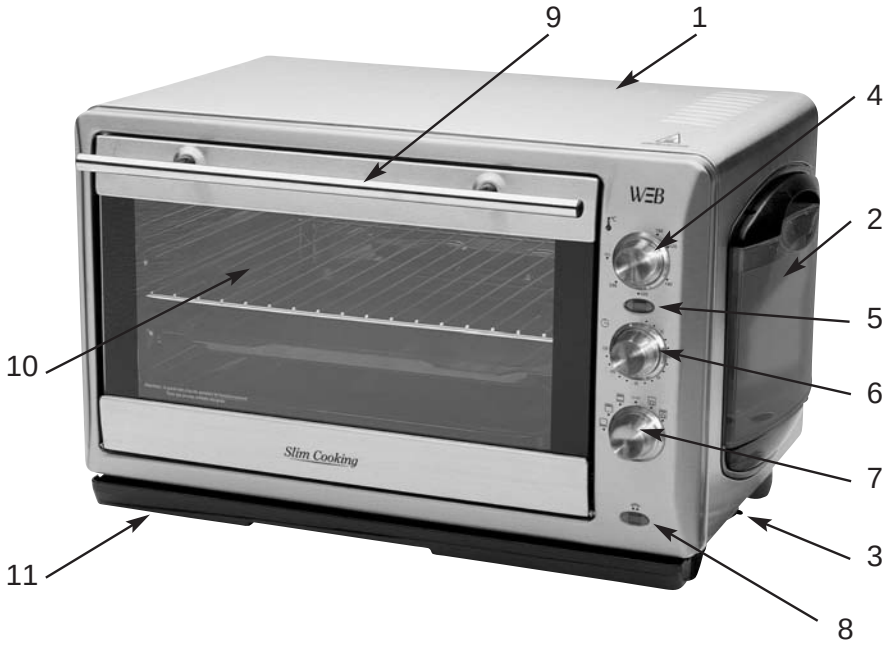
- During functioning and until complete cooling of the appliance, the cabinet of the oven and the door become extremely hot. Never touch the hot surfaces of the appliance.
- Before using the appliance, place it in an unenclosed space, so that the air can circulate all around it, particularly above and behind it. Keep it away from the wall. Make sure that no object is placed on top of it.
- When functioning, the appliance must not be placed in contact with inflammable materials such as curtains, fabrics, etc.
- Do not use on a surface liable to be damaged by heat or near an electric or gas cooking ring.
- Unplug the appliance when not in operation or when cleaning it. Always make sure that the appliance is in the "stop" position before unplugging it.
- Take all necessary precautions when taking hot accessories out of the oven.
- When the oven is opened, steam may be given off and condensation may form. Take all necessary precautions to avoid scalding.
- Do not place any accessory directly on the steam diffusion plate or on the lower heating elements.
- Never place paper, cardboard, plastic or similar materials in the oven.
- Never line any part of the oven with aluminium foil. This could cause overheating and damage the appliance.

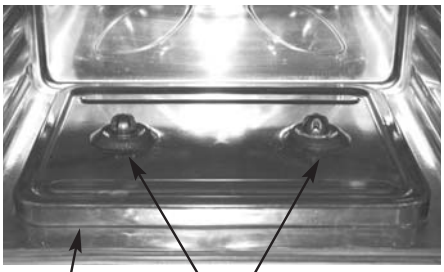
THE MANUFACTURER MAY NOT BE HELD RESPONSIBLE FOR INCORRECT USE OF THE APPLIANCE.

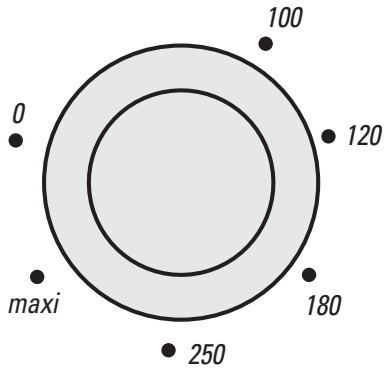
KEEP THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

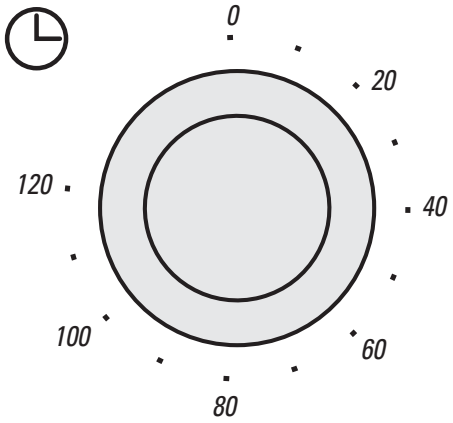
1. Cabinet
2. Water tank
3. Draining pushbutton
4. Thermostat
5. "On" indicator light
6. Timer
7. Function selector
8. Steam function indicator light
9. Handle
10. Door
11. Drip tray
12. Steam diffusion plate
13. Steam nozzles
14. Water tank plug



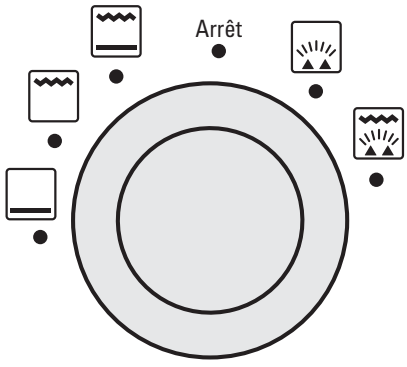




4- THERMOSTAT
TEMPERATURE SETTING KNOB



5- TIMER
TIME SETTING KNOB



7- FUNCTION SELECTOR
MODE SETTING KNOB

START-UP

• Unpack the appliance carefully. Install it on a flat, stable surface, taking the precautions described above.
• Carefully remove the protective film all around the cabinet.
• Clean the oven and the accessories (See “Cleaning”).
• Remove the accessories from the oven. Close the door.
• Plug the power supply lead into a power outlet, complying with the safety instructions.

Note: The first time the oven is switched on, smoke may be given off and a “hot” smell may be noticeable. This is due to the products used to protect the heating elements. This reaction is perfectly normally and does not last.

5 COOKING FUNCTIONS

The function selector (7) allows you to select one of the 5 possible cooking functions:

“BOTTOM HEAT ONLY” FUNCTION

- Only the bottom (oven floor) heating element functions.
- This function is used for cooking foods which require gentle cooking without grilling and for reheating. It is commonly used for cooking dishes served in a sauce, ready made meals, mashed vegetables, baked fruit, cakes, etc.
- Caution: excessively long reheating is liable to dry out the food : if this is the case, reheat in steam mode instead.
- The “bottom heat only” function is also very convenient when, in grill mode or in convection mode, the food to be cooked has been over-grilled on top but is not yet fully cooked. In this case, you can finish cooking in “bottom heat only” mode to avoid burning the food.
- This function is used with the grill alone, placed on the bottom or middle level.
- The temperature can be adjusted using the thermostat (4).
- The cooking time can be adjusted using the timer (6).

GRILL FUNCTION

- Only the top (oven crown) heating element functions.
- The grill is used to brown dishes topped with grated cheese or breadcrumbs, or to brown meat or fish. When grilling meat or fish, remember to turn the food over in mid-cooking.
- It is used with the food placed on the grill (in a dish or directly on the grill), which in turn is placed on the upper level. The dripping pan can be placed on the lower level, to collect the meat juices or fat.
- The temperature can be adjusted using the thermostat (4).
- The cooking time can be adjusted using the timer (6).

CONVECTION FUNCTION

- The top and bottom (oven crown and floor) heating elements function simultaneously.
- This function is most commonly used for cooking all dishes such as vegetables, meats, fish, tarts, quiches, cakes, etc. It can also be used to toast bread or Viennese pastries.
- It is used with the grill alone, placed on the bottom or middle level.
- The temperature can be adjusted using the thermostat (4).
- The cooking time can be adjusted using the timer (6).

"STEAM ONLY" FUNCTION

- The steam produced in the lower part of the oven is diffused throughout the cavity by the steam outlet nozzles.
- In this mode, the oven functions exactly like an electric steam cooker. It is used to cook any type of food in a healthy and tasty way, bringing out the taste qualities and preserving the nutritional value of the food. All fish, meat, fruit, vegetables and starchy foods can be steam-cooked.
- This function is also recommended for reheating and keeping food warm.
- It is used with the grill alone, placed on the bottom or middle level. The dripping pan may be placed on the bottom level if necessary to collect the juices from very fatty foods. Caution: do not obstruct the steam outlet nozzles (13).
- The temperature is not adjustable.
- The cooking time can be adjusted using the timer (6).

COMBINED STEAM FUNCTION

- The steam produced in the lower part of the oven is diffused throughout the cavity by the steam outlet nozzles. At the same time, the top (oven crown) heating element is active.
- This function combines functioning in steam mode with the grill. It allows food to be cooked through with all the properties of steam cooking, while at the same time lightly toasting the top, giving a browned or crispy result. It is recommended for cooking steamed ready-made meals which should not have an over-damp finish.
- It is used with the grill alone, placed on the bottom or middle level. The dripping pan may be placed on the bottom level if necessary to collect the juices from very fatty foods. Caution: do not obstruct the steam outlet nozzles (13).
- The temperature of the grill can be adjusted using the thermostat (4).
- The cooking time can be adjusted using the timer (6).

USE

Note: as the temperature of the oven rises very rapidly, preheating is unnecessary except for very tricky recipes such as soufflés or if the cooking times are very short.

1 – USE IN COOKING MODE

- Plug in the appliance.
- Place the food to be cooked in the oven.
- Select the required function using the function selector (7).
- Set the required temperature using the thermostat (4).
- Set the cooking time by adjusting the timer (6).
- The timer starts counting down, the "On" indicator light comes on and the appliance starts heating.
- After cooking, when the set time has elapsed, the appliance switches itself off automatically.
- To stop the oven before the end of the set time, set the function selector (7) to the "stop" position.

Recommendations for roasting and browning :

A slight emission of smoke is part of the process of roasting food. However, the amount of smoke given off can be reduced by following the recommendations indicated below :
• Do not cover the grill with aluminium foil. This causes smoke and spattering by preventing the fat from running off. It also prevents correct circulation of the air in the oven.
• Place a receptacle filled with water in the oven. This reduces the amount of smoke given off.
• For better results, thaw meat before cooking it.
• Remove as much fat as possible from the food to be cooked.
• If fat is spattered during cooking, lower the temperature.
• Clean the oven and accessories carefully after each use with a non-abrasive sponge and hot water or using the steam function.

2 – USE IN STEAM AND COMBINED STEAM MODE

a- Pre-filling the water tank

- Remove the water tank (2) from its housing by pulling it with the handle.
- Unscrew the plug of the tank (14). Fill the tank from a tap. You can fill the tank completely without any risk of leakage, or half-fill it if the envisaged cooking time is short. Screw the plug back on the tank (14).
- Put the filled tank back in its housing, sliding the bottom of the tank into place first. When the tank is correctly positioned, 200 ml of water runs off into the oven's internal tank.

b- Cooking

- Plug in the appliance.
- Place the food to be cooked in the oven.
- Select the steam or combined steam function using the function selector (7).
- Set the required temperature using the thermostat (4). The temperature set will be that of the grill. In steam only mode, the temperature adjustment is inactive.
- Set the cooking time by adjusting the timer (6).
- The timer starts counting down, the "On" indicator light comes on and the appliance starts heating. The steam begins to diffuse within a few minutes.
- After cooking, when the set time has elapsed, the appliance switches itself off automatically.
- To stop the oven before the end of the set time, set the function selector (7) to the "stop" position.

c- After steam cooking

Never leave water in the oven when not in use.

Instructions to be followed in all cases to ensure the correct upkeep and long service life of your oven:
- After cooking, unplug the oven.
- Empty the water tank.
- Place a flat receptacle under the draining pushbutton (3). Push the tab upward and block it in the notch provided. Allow the water contained in the internal tank of the oven to run out until it is empty.
- Remove the drip tray (11), empty it and clean it.
- Plug the oven back in and operate it for 10 minutes in convection mode at 180°C to dry the cavity thoroughly.

Regularly, or if a large quantity of liquid has poured into the bottom of the oven, carry out complete cleaning of the steam system:
- Allow the oven to cool down.
- After complete cooling, unplug the oven.
- Unscrew the two steam diffusion nozzles (13) and remove the steam diffusion plate (12). Clean these components by hand or in a dishwasher. Dry them carefully.
- Also clean and dry the inside of the oven, being careful not to damage the heating element.
- Put the steam diffusion plate back in place and attach it by screwing the two steam diffusion nozzles back in.

- Filling during cooking

The capacity of the water tank provides amply sufficient cooking autonomy. However, if the tank is empty during cooking, it is possible to reload it without interrupting the functioning of the appliance.
- Proceed as described above in “Pre-filling the water tank”.
- Caution: the water tank becomes hot during functioning. Take the necessary precautions to avoid any risk of burns.

Recommendations for steam cooking

- Steam cooking times are generally the same as for cooking in boiling water.
- The cooking time for frozen and fresh vegetables is roughly the same.
- Be careful to distribute the food evenly in the dripping pan or on the grill. Separate frozen food items so that they do not form blocks.
- Taste the food after it is cooked and season only after cooking: this will prevent excessive seasoning as flavours are enhanced by steam cooking.
- To steam-cook rice, fruit and dried vegetables: place them in a dish and add a volume of water equal to the volume of the food.
- For cooking pasta, comply with the cooking times indicated on the packaging. Pasta must be well covered with water.

To obtain the best results with your oven

• Do not overload the oven.
• As far as possible, place the food carefully at the centre of the appliance.
• Do not open the door too frequently during cooking to avoid heat losses.
• Watch over the cooking carefully when you try new recipes.

CLEANING

This appliance has been designed to ensure maximum safety. However, it is important to keep it perfectly clean and free of all fat or particles of food.

As your appliance has a steam function, it is recommended to use this function for cleaning the cavity: steam dissolves fat and detaches particles stuck to the walls of the cavity, making the cleaning operation quick, easy and effective:
- Operate the appliance for 10 minutes in steam only mode.
- Stop the appliance and unplug it.
- Wipe the interior walls with a sponge: all the dirt will come off without rubbing.
- Empty the water tank and drain the internal tank (operations described above in "After steam cooking").
- Carefully wipe and dry the walls with a cloth or operate for 10 minutes in convection mode to dry the cavity thoroughly.

- All the accessories can be cleaned in the normal way by hand or in a dishwasher.
- To clean the outer walls, use a cloth or a damp sponge. In case of resistant stains, use a non-abrasive washing solution or a window cleaning product. Rinse and wipe with a dry cloth. Never use metallic scouring pads which could damage the surface of the oven.

Caution: never leave water in the oven when not in use. After each use in steam or combined steam mode, the oven must be drained and dried (see "After steam cooking"). Similarly, the steam diffusion nozzles and the steam diffusion plate must be cleaned regularly.

DESCALING

The appliance must be descaled on average once every two months.

- Make a 250 ml solution containing 50 % water and 50 % white vinegar.
- Fill the water tank with this solution.
- Operate the oven in steam only mode until complete evaporation of the solution.
- Fill the tank with clear water.
- Operate the oven again in steam mode to rinse the circuit.
- When the water has evaporated, sponge the inside of the oven and dry it carefully.

COOKING TIMES

Note : the cooking times indicated below are given ONLY AS A ROUGH GUIDE.
The result may vary according to the quantity of ingredients, their quality and personal taste. It is up to you to adapt them according to your recipes and your preferences. As a general rule, watch over the cooking of the food carefully and check the result after cooking.

Cooking function	Food	Cooking time	Temperature
Bottom heat only	Fish in white wine	25 min	240 °C
	Trout with cream	25 min	250 °C
	Fruit cake	50 min	180 °C
	Brioche	35 min	175 °C
	Pastry base	20 min	180 °C
Grill	Rib of beef	10 + 10 min	260 °C
	Chops	10 + 10 min	260 °C
	Whole grilled fish	10 + 10 min	200 °C
	Vegetable gratins	30 min	200 °C
	Peppers (to be peeled)	10 + 10 min	240 °C
	Provençal tomatoes	15 min	180 °C
Convection	Stuffed tomatoes	30 min	180 °C
	Quiche Lorraine	30 min	180 °C
	Leek tart	25 min	180 °C
	Cheese soufflé	25 min	210 °C
	Frozen pizza	20 min	240 °C
	Fresh pizza	18 to 25 min	240 °C
	Fish gratin	60 min	220 °C
	Gratin Dauphinois	70 min	160 °C
	Whole chicken (1.2 kg)	75 min	220 °C
	Roast pork (800 g)	90 min	180 °C
	Shoulder of lamb (800 g)	60 min	220 °C
	Apple tart	30 min	240 °C
	Clafoutis	40 min	200 °C
	Marble cake	40 min	170 °C
	Brownies	15 min	180 °C
	Cookies	10 min	240 °C
	Crumble	30 min	210 °C

Cooking function	Food	Cooking time	Temperature
Steam	Whole artichokes	50 to 55 min	
	Asparagus (400 g)	15 to 20 min	
	Cauliflower (florets)	20 min	
	Green beans	20 min	
	Broccoli	15 to 20 min	
	Peas	15 min	
	Carrots (sliced)	20 min	
	Peeled potatoes	25 min	
	Brussels sprouts	20 min	
	Fillet of fish	10 to 12 min	
	Fish steaks	15 min	
	Mussels	12 to 15 min	
	Scallops	10 min	
	Rice pudding	70 min	
	Chicken breasts	15 to 20 min	
	Frankfurters	15 min	
	Cushion of veal (600 g)	30 min	
Steam + grill	Stuffed vegetables	30 min	180°C
	Thick-cut fish steak	15 min	180 °C
	Shoulder of lamb	45 min	200 °C
	Saddles of rabbit	45 min	180 °C
	Chicken legs	40 min	180 °C
	Pork chops	10 to 15 min	200 °C
	Lamb chops	15 to 20 min	180 °C
	Poached eggs	5 min	180 °C
	Cakes	25 to 30 min	180 °C
	Flans	25 min	150 °C

NOTES :

INDICATIONS RELATIVES À LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.
Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés. Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

INSTRUCTIONS ON ENVIRONMENT PROTECTION

Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal.
The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment.
Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.

WEB

03/07